

Srdečne vás pozývam na ďalší ročník úspešnej gastronomickej akcie

**Gastronomy Slovakia**

– sympózium o modernej gastronómii a HoReCa,

ktoré sa bude konať

**21.októbra Refinery Galery Bratislava**

Prečo by ste nemali chýbať na tomto prestížnom podujatí určenom iba odbornej verejnosti ?

Pretože **pre riaditeľov a majiteľov** sme pripravili

výborný **workshop s Jaroslavom Ratajom** - riaditeľom viacerých hotelov v Rakúsku a odborníkom na marketing a ľudské zdroje. Jeho prednáška bude určite veľmi podnetná a bude vychádzať zo skúsenosti vedenia hotelových reštaurácií a hlavne zamestnancov v hoteloch.

**Pre F&B manažérov a šéfkuchárov**

sme pripravili live cooking show **s World Best Female Chef 2017 Anou Roš** , prezradí pár svojich receptov a ukáže nám svoj štýl kuchyne postavenej na produktoch z hôr a regionálnych farmárov**. Ádám Mészaroš** má 2 michelíny a dosiahol ich modernizáciou maďarských národných a klasických jedál- prečo by sme to nemohli tak robiť aj na Slovensku ? **Max Stiegl** 17 Gault Millau, je v Rakúsku známy štýlom varenia „ Od ňufáku po chvost“ čo znamená že spracúva celé zviera a tak tvorí svoje recepty do menu. Zoberme si príklad a robte to aj my vo svojich kuchyniach. **André Van Dongen z Holandska** je zase majstrom designu a predvedie inovatívne dezerty – inšpirujte sa do vášho menu.

**Somelieri a čašníci**

si môžu pozrieť a prechutnať zaujímavé Masterclass so slovinským vinárom a špecialistom na autochtone odrody v Slovinsku **Valterom Kramarom**, a známy slovenský somelier **Tomáš Šajgal** si pripravil aj tento rok zaujímavý Masterclass.

**Majiteľov a šéfkuchárov** určite zaujme

Ako nafotiť a prezentovať v dnešnej dobe kvalitné jedlo .To nám prezradí jeden z najlepších fotografov a designerov jedál na Slovensku **Dušan Křístek** na svojom workshope.

Diskutovať budeme v panelovej diskusii aj o **novom zákone o prezentovaní pôvodu mäsa v reštauračných prevádzkach** s jeho tvorcami a so zástupcami farmárov a reštaurácií.

**Zvýhodnené ceny vstupeniek** pre vás, podrobnosti a program nájdete na [www.GastronomySlovakia.sk](http://www.GastronomySlovakia.sk) . Množstevné zľavy si vyžiadajte cez [tomasovicova@gurman-club.sk](mailto:tomasovicova@gurman-club.sk)

**Členovia SZKC si môžu v prihláške uplatniť 10% zľavu.**

Počet je limitovaný a cena tesne pred sympóziom a na mieste bude vyššia

Bohatý program a prihlášku nájdete na [www.GastronomySlovakia.sk](http://www.gastronomyslovakia.sk/)

Radoslav Nackin

riaditeľ Gurmán Festivalov